

小僧はどんな鮓を喰ったか

——『小僧の神様』をめぐって——

坂井 健

はじめに

一、番頭たちはどんな鮓を喰ったか

二、小僧はどんな鮓を喰ったか

三、小僧はどんな鮓を喰えなかったか

おわりに

『小僧の神様』で、小僧が最初に入った屋台は、当時の最新のヒット商品鮓のトロを売り出した有名店で、あり、鮓一貫六銭という値段は、当時としても、かなり高い値段設定であった。それでも、小僧が執着したのは、番頭という身分への憧れがあったからなのだ。小僧がご馳走になった方の鮓屋は、古いタイプの江戸前鮓を出す店で、小僧は醤油をつけなくてもよいように調理された、盛り込みの大皿の鮓を座敷で箸を使って食べたのである。

はじめに

はじめに、志賀直哉の佳作『小僧の神様』（大正九年一月）のあらすじを簡単に紹介したい。

神田の秤屋に奉公する小僧が、番頭たちの話を聞いて、鰯というものが、ずいぶん美味しいものらしいことを知る。自分もはやく番頭のように、自由に好きなものを食べられるようになりたいものだと思うが、小僧には給料というものが無い。（念のために言っておくと、当時の小僧であるとか丁稚であるとかといった奉公人には、給料というものが支払われなかった。見習いの仕事をする代わりに、食べて寝させてもらうだけである。）そこで、お使いに行くときにもらった電車賃の帰りの分を歩くことにして、浮かせたお金で屋台の鰯をたった一個だけ喰おうとするのだが、それでも、お金が足りずに、惨めな思いをしてしまう。その小僧を陰ながら見ていた貴族院議員のAは、小僧を可哀想に思う。ある時Aは、偶然、小僧を奉公先の店で見かける。そこで、口実を作って鰯屋に連れだして、鰯屋にお金を渡し、自分は名前も告げずにそっと帰ってしまう。小僧は、お鰯をお腹いっぱいご馳走になった上、鰯屋のかみさんと主人から、お金をたっぷり預かっているから、また来てくれないと困ると言われる。だが、二度と行かなかった。

小僧は、Aを神様だと思ったのである。鰯屋に二度と行かなかったのは、神様に対してこれ以上つけ上がってはいけないと思ったからであった。以上のようなお話である。

小僧寿しという鰯のチェーン店があるが、この小説から取った店名である。つまり、以前は、鰯は、誰もが食べたが、高くて手が出ず、小僧のように惨めな思いをする人が少なくなかった。そうした思いをさせないように、庶民にも気軽に食べられるような、安価に鰯を販売する店舗として開かれたのだった。今でこそ、廻る鰯など、気軽に食べられる鰯屋があるが、以前は、鰯屋といえば、庶民はめったに入ることのできないところで、鰯は、憧れの食べ物だったのである。

それはともかく、この時、小僧は、どんな鰯をごちそうになったのだろうか。そして、高くて小僧が食べられなかった鰯は、どんなものだったのだろうか。さらに、番頭たちが食べた鰯はどんなものだったのだろうか。

一、番頭たちはどんな鰯を喰ったか

作品の冒頭は、次のように始まる。

仙吉は神田の或秤屋の店に奉公して居る。

それは秋らしい柔かな澄んだ陽ざしが、紺の大部分は

げ落ちた暖簾の下から静かに店先に差し込んで居る時だった。店には一人の客もない。帳場格子の中に坐つて退屈さうに巻煙草をふかして居た番頭が、火鉢の傍で新聞を讀んで居る若い番頭にこんな風に話しかけた。

「おい、幸さん。そろ／＼お前の好きな鮪の脂身が食べられる頃だネ」

「ええ」

「今夜あたりどうだね。お店を仕舞つてから出かけるかネ」

「結構ですな」

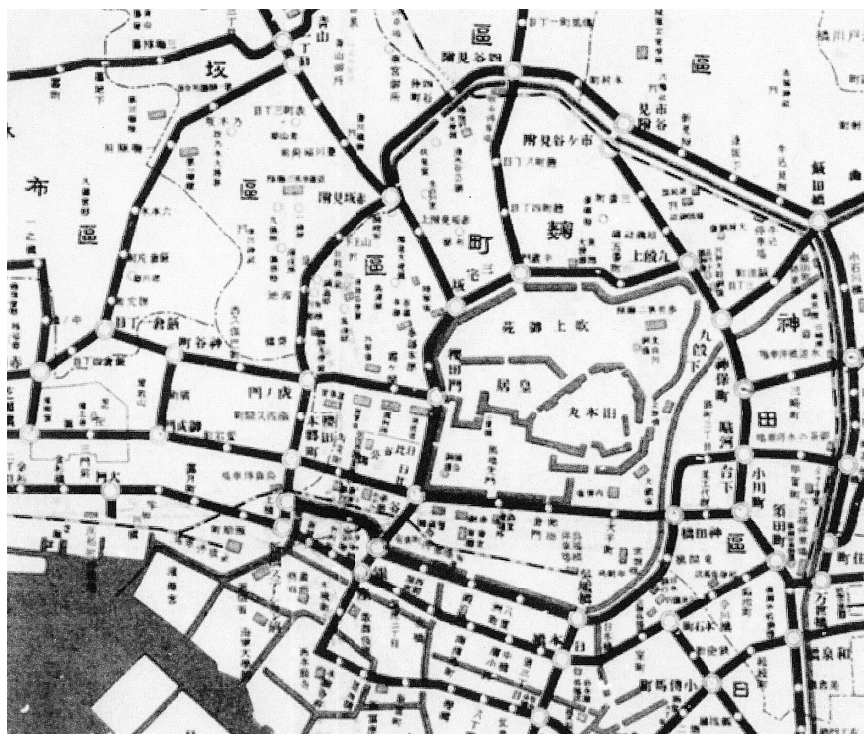
「外濠に乗つて行けば十五分だ」

「さうです」

「あの家の食つちやア、此辺のは食べないからネ」

「全くですよ」

若い番頭から少し退つた然るべき位置に、前掛の下に両手を入れて、行儀よく坐て居た小僧の仙吉は「ああ鮪屋の話だな」と思つて聴いて居た。京橋にSと云ふ同業の店がある。其店へ時々使に遣られるので、其鮪屋の位置だけはよく知つて居た。仙吉は早く自分



地図①

も番頭になって、そんな通らしい口をききながら、勝手にさう云ふ家の暖簾をくぐる身分になりたいものだと思つた。

大番頭が若い番頭に鮎屋に行こうと誘っているのだが、「鮎の脂身」というのは、今でいう本マグロ（クロマグ



地図②

ロ)のトロのことである。クロマグロは、冬場にもっとも脂が乗るので、秋になるとそろそろ時期だということになる。「外濠」とは、かつての外濠線のこと、江戸城の外濠に沿って、四谷から神田から呉服橋を経て、八重洲河岸を越えて内幸町を回り、四谷見附に戻る線をいう^①。(地図①参照)ここでは、神田のどこから乗って、呉服橋か鍛冶橋の駅にいたるまでのルートである。

現在というと、神田橋近辺から、東京駅の八重洲口近辺の呉服橋か鍛冶橋あたりまでに相当する。地図②を参照して欲しい^③。丸で括ったA B C D E Fと路線をたどることができる。京橋の駅は、Gの地点である。京橋にSという秤屋があつて、小僧がそこへ使いに遣られるので鮎屋の位置を知っていた、というのだから、この鮎屋は、この近辺にあつて、現在でいう鮎のトロで有名だった店ということになる。

では、当時、この近辺にあつて、トロで有名な店というのは、どんな店だったのだろうか。

吉野昇雄氏は、次のように述べる。^④

今日、ツケといえ、マグロの代名詞の如くいわれるが、本筋からいうと、赤身だけがツケなのである。

というのも、少なくとも明治末期までのマグロの脂身は、アブといって無価値に等しかった。魚河岸の仕入れ値でも、赤身の多い背側は腹側に比してはるかに高かったのである。

それを日本橋二丁目の吉野鮨本店の二代目主人が、自分の調理経験から、マグロのうまさは腹側にあるし、その上、仕入れ値も格安ということで、主として腹側（決して赤身皆無というわけではない）を用いたのが大当たりで、毎日客が押しかけたのである。だいたい大正七、八年のころの話である。

「本筋から」云々というのは、明治時代までの鮨について説明している部分だからである。明治時代までは、マグロは赤身しか用いなかったから、ツケは赤身だけだという文脈である。吉野昇雄氏は、吉野鮨本店の三代目主人に当る。したがって、この記述は信用してよいだろう。本文中「日本橋二丁目の吉野鮨本店」とあるが、現在、吉野鮨本店は、日本橋三丁目に移転している。日本橋二丁目は、当時、日本橋区に属していたが、日本橋区の中でも、当時の京橋区に非常に近い場所に位置する。（現在の八重洲通り

をはさんで、日本橋側が日本橋区であり、京橋側が京橋区である。）しかも、吉野鮨本店は、マグロの脂身を用いたさきがけとして、当時、大評判だった店なのだ。ちなみに、吉野氏によると、当初は、アブであるとかダングラであるとかシモフリとか言っていたのが、吉野鮨の常連によつて「トロ」の呼び名が生まれたのだという。明治以前は、トロの部分が無価値であつたというのは、冷蔵技術の問題があつたからだろう。赤身よりもトロの方が劣化しやすいからである。明治末から、人工氷が普及するようになり、保冷ができるようになって、トロの真価が発見されたのだらう。

ところで、小僧が番頭たちの行く店に向かう場面の本文は、次のようになっている。

外濠の電車を鍛冶橋で降りると、彼は故と鮨屋の前を通つて行つた。彼は鮨屋の暖簾を見ながら、其暖簾を勢よく分けて入つて行く番頭達の様子を想つた。其時彼はかなり腹がへつて居た。脂で黄がかつた鮨の鮓が想像の眼に映ると、彼は「一つでもいいから食ひたいものだ」と考へた。彼は前から往復の電車賃を貰ふと片道を買つて帰りは歩いて来ることをよくした。今も残つた四銭が懐の裏隠しでカチャ／＼と鳴つて居る。

「四錢あれば一つは食へるが、一つとも云はれないし」彼はさう諦め乍ら前を通り過ぎた。

小僧の目指した秤屋が京橋区のどこにあるかは分からないが、どこにあったとしても、京橋区内にあるかぎり、鍛冶橋の駅から向かつて、日本橋二丁目を通ることはない。

「彼は故と鮎屋の前を通つて行つた。」というのは、回り道していることを示している。では、どのように回り道をしたのだろうか。これは、この直後の本文から知ることができる。

Sの店での用は直ぐ済んだ。彼は真鍮の小さな分銅の幾つか入った妙に重味のある小さいボール函を一つ受取つて其店を出た。

彼は何かしら惹かれる気持ちで、もと来た道の方へ引きかへして来た。そして何気なく鮎屋の方へ折れやうとすると、不図其四つ角の反対側の横町に屋台で、同じ名の暖簾を掛けた鮎屋のある事を発見した。彼はノソノソと其方へ歩いて行つた。

「Sの店」というのは、小僧が使いにやられた京橋の秤屋である。小僧は、京橋から神田に帰ろうとしているわけ

だが、その帰路が「もと来た道の方へ引きかへして来た」と表現されていることに注意してほしい。この表現は、小僧が鍛冶橋から鮎屋の前を通つて回り道をした結果、京橋よりも神田よりの地点を通つて京橋の秤屋に向かうことになったことを示している。日本橋は、京橋よりも神田に近い。再び地図を参照してほしい。Iで示したのが日本橋の駅である。吉野鮎本店があつた日本橋二丁目はこの付近である。

また、Aが屋台の鮎屋に向かう道筋は、本文では、「Aは銀座の方から京橋を渡つて、かねて聞いて居た屋台の鮎屋へ行つて見た。」と書かれている。「京橋」は、かつて京橋川にかかつていた橋で、現在の警察博物館近辺にあつた地図②でいうと、Hの地点である。銀座から京橋を渡つて電車通りを進んでいくと、日本橋二丁目はまもなくであることが分かるだろう。なお、小僧が鮎をご馳走になつた後、本文は、「不図、先日京橋の屋台鮎屋で恥をかけた事を憶ひ出した。」と述べるが、行政的な区分にそれほど神経質になる必要はないと思う。京橋から向かつてすぐのところにある鮎屋であり、かつ、小僧が京橋に使いにやられた帰りには、何度かその前を通つていた鮎屋だからだ。

すなわち、番頭たちは、当時評判であつた「吉野鮎本店」の最新のヒット商品「鮎の脂身」を食べに行つたわけ

だ。大番頭の「そろ／＼」云々の台詞から考えると、一年か二年前くらい（つまり、大正七年ごろ）に、「鮪の脂身」の味を覚え、今年もその味を楽しみにしているということのようである。

ちなみに、当時吉野鮪本店のあった日本橋二丁目は、鍛冶橋で降りるより、呉服橋で降りた方がかなり近い。したがって、番頭たちは、呉服橋で降りて吉野鮪本店に向かったことであろう。ところが、小僧は、いったんは鍛冶橋で降りている。ということは、小僧は、京橋の秤屋で用をたすために、ちゃんと鍛冶橋で降りたのだが、どうしても鮪のことが気になって、吉野鮪本店のある日本橋二丁目まで、わざわざ歩いて戻って、鮪屋の前まで行ったのである。小僧の執着が感じられるであろう。

二、小僧はどんな鮪を食ったか

さて、番頭たちの会話は、この後、次のように続く。

「何でも、與兵衛の息子が松屋の近所に店を出したと云ふ事だが、幸さん、お前は知らないかい」
「へえ存じませんな。松屋と云ふと何処のです」
「私もよくは聞かなかったが、いづれ今川橋の松屋だらうよ」

「さうですか。で、其処は旨いんですか」

「さう云ふ評判だ」

「矢張り與兵衛ですか」

「いや、何とか云つた。何屋とか云つたよ。聞いたが忘れた」

仙吉は「色々さう云ふ名代の店があるものだな」と思つて聴いて居た。そして、「然し旨いと云ふと全体どう云ふ具合に旨いのだらう」さう思ひながら、口の中に溜つて来る唾を、音のしないやうに用心しく飲み込んだ。

番頭たちの話は、京橋の鮪屋から、別の鮪屋の噂へと移る。「與兵衛」というのは、江戸末に握りずしを大成させた「花（華）屋與兵衛」の暖簾を継いだ老舗の鮪屋である。吉野氏によれば当時の與兵衛主人は四代目の小泉喜太郎であつた。「松屋」とは、日本で最初の百貨店である松屋呉服店のことである。今川橋は、地図のJの地点である。

さて、貴族院議員のAは、自分の子供が大きくなるのを体重で知りたいと思ひ、体重計を買いに行く。その時、たまたま小僧の奉公している店に入り、小僧の姿を認める。Aは、小僧を覚えていたが、小僧はAのことを覚えていなかった。Aは、体重計を運んでほしいという口実で小僧を

連れ出す。その時、番頭に住所を書いてほしいと言われ、困惑したAはでたための住所を書く。というのは、Aは、小僧に鯨をご馳走するつもりだったが、後日、小僧に住所が知れては、自分の行為に対して、お礼を言うことを求めるように気がひけたからであつた。さて、用が済んだ後、Aは、小僧にお礼にご馳走するから附いてくるように言う。その時の本文の描写は、次のようになってゐる。

仙吉は大変うまい話のやうな、少し薄気味悪い話のやうな気がした。然し何しろ嬉かつた。彼はペコ／＼と二三度続け様にお辞儀をした。

蕎麦屋の前も、鯨屋の前も、鳥屋の前も通り過ぎて了つた。「何処へ行く気だらう。仙吉は少し不安を感じ出した。神田駅の高架線の下を潜つて松屋の横へ出ると、電車通りを越して、横町の或小さい鯨屋の前へ来て其客は立ち止つた。

神田駅はKの地点にある。神田駅の高架線の下をくぐつて松屋の方に行つたわけだから、小僧とAは、神田駅よりも神田橋か小川町に近い方面から歩いてきたわけだ。さて、二人は、百貨店「松屋」近くの「或小さい鯨屋」へ入つた。これは、前の番頭達のうわさに出ていた「與兵衛」の息子

が出した店である。だからこそ、小僧はAを神様だと思ひ込むようになるのである。

小僧が鯨をご馳走になり、満腹しながら店に帰る時の場面を引用しよう。

彼は不図、先日京橋の屋台鯨屋で恥をかけた事を思い出した。漸くそれを憶ひ出した。すると、初めて、今日の御馳走がそれに或関係を持つて居る事に気がついた。若しかしたら、あの場に居たんだ、と思つた。屹度さうだ。併し自分の居る所をどうして知つたらう？これは少し変だ、と彼は考へた。さう云へば、今日連れて行かれた家は矢張り先日番頭達の噂をしてゐた、あの家だ。全体どうして番頭達の噂まであの客は知つたらう？

仙吉は不思議でたまらなくなつた。(中略)

兎に角あの客は只者ではないと云ふ風に段々考へられて来た。自分が屋台鯨屋で恥をかけた事も、番頭達があの噂をしてゐた事も、その上第一自分の心の中まで見透して、あんなに充分、御馳走をして呉れた。到底それは人間業ではないと考へた。神様かもしれない。それでなければ仙人だ。若しかしたらお稲荷様かも知れない、と考へた。

小僧がAを神様だと思い込むには、三つの偶然が働いている。一つは、屋台の鮓屋で小僧をたまたま見かけたこと。第二は、体重計を買うためにたまたま小僧の奉公する店に行つて、小僧を見かけたこと。第三は、番頭達が噂をしていた鮓屋がたまたまAの馴染みの店だったということである。馴染みでなければ、迷わずその店に小僧を連れて行くことはできなかっただろうし、夫婦にお金を預けておいて、小僧にご馳走するというような、融通の利いたことはできなかっただろう。それはともかく、三つの偶然が働くことにより、小僧は、Aを神様だと思い込むようになったのである。

ところで、小僧は、この鮓屋でどんな鮓をご馳走になったのだろうか。作品の中では、「與兵衛」の息子が店を出しているということになっている。貴族院議員Aのお馴染の店で、江戸時代から続く名代の店の息子夫婦がやっている店ということになれば、ある程度格式の高い店ということになるだろう。本文中に「若い貴族院議員のAは同じ議員仲間のBから、鮓の趣味は握るそばから、手摺みで食ふ屋台の鮓でなければ解らないと云ふやうな通を頻りに説かれた。Aは何時か其立食ひをやつてみやうと考へた。」とあるから、Aは、小僧と立ち食いの鮓の屋台で出会うまでは、屋台の立ち食いの鮓を食べたことがなかったのである。

したがって、Aの馴染みの店で小僧がご馳走になった鮓も、「握る側から、手摺みで食ふ」ような鮓ではなく、別の食べ方をする老舗の伝統的な鮓だということになる。さて、江戸風俗に詳しい『守貞謾稿』によると、「屋台店」について次のように記されている。

屋台店ハ鮓、天麩羅ヲ専ラトス。其他皆食物ノ店ノミ也。粗酒ヲ売ルモアリ。(中略) 因云、天麩羅ハ自宅ニテ売ルニモ必ズ宅前ニ置之。鮓店ニハ、或ハ置之、或ハ置ズ。老店及ビ名アル店。

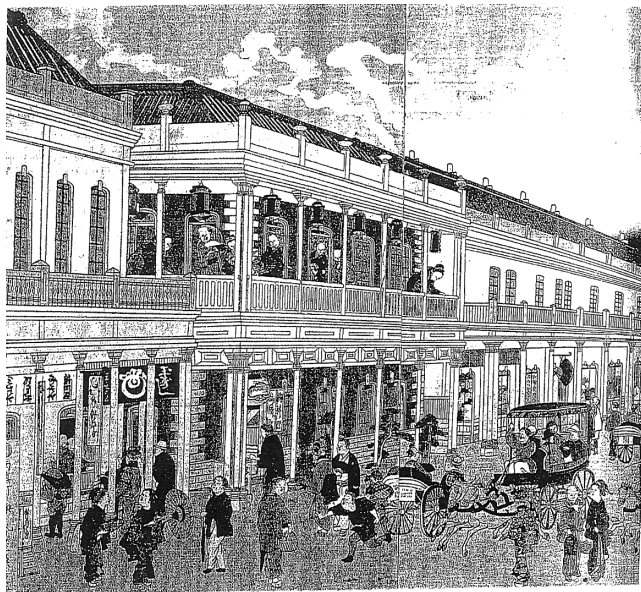
屋台の店は、鮓と天麩羅屋がもっぱらで、食べ物や安い酒を売る店に限るというのである。天麩羅屋は、必ず店の前に屋台をおくが、鮓屋では置く場合とそうでない場合があるという。引用文末尾は、やや文意を取りにくい⁵が、老舗や名店では、店の前に屋台を置かない、ということだろう。実際に、明治時代の老舗である玉寿司の描かれた絵(挿絵①)を見ると、店の前に屋台は置かれていない。

したがって、小僧が連れられて入った名店與兵衛の息子がやっていた鮓屋も、同じように、店の前に屋台の置かれていない、格式の高い店であったことだろう。

では、そのような伝統的な老舗である與兵衛では、当時、

どんな鰯を作っていたのだろうか？

與兵衛寿し主人『家庭 鮓のつけかた』（大倉書店、明治四三年）という書物がある。これを復刻し、解説を付けたのが、先述の吉野鼻雄氏である。吉野氏によると、與兵衛寿し主人とあるが、実際の著者は、当時の與兵衛寿し主



挿絵①

人であった小泉喜太郎氏の弟で、小泉清三郎氏であるという。この本によって、明治末の老舗の鰯屋の鰯の作り方を知ることができる。小僧が喰った鰯も、與兵衛の息子の店の鰯であるから、この本に書かれている鰯と同様のものだったはずだ。

なお、題名に「鮓のつけかた」とあるが、「鮓」は、鰯、寿司と同じである。「つけかた」というのは、「作り方」くらいの意味であるが、鰯は本来、「漬ける」べきものである、という著者のこだわりを表している。

現在、握り鰯といえば、だいたいがその場で鰯飯を握り、山葵をつけて生魚の切り身を握り、それに客が醤油をつけて食べるという形を取るだろう。煮穴子であるとか煮蛤とか、マグロのツケなどのように初めから味がついていて、醤油をつける必要のないネタもあるにはあるが、現在では、むしろそれらは少数派であろう。

ところが、この「鮓のつけかた」を見ると、まるでちがつているのである。「第四 握鮓、醤油づけの部」を見てもよう。

醤油漬は魚の肉をそひで、之を一度醤油にくぐらせ漬けるものですからかく名付けられたのです。然るに当今は一度も醤油を用ゐないで漬けるものもあるやうで

す。これでは醤油漬という名は全然無意味です。

それから、当今醤油漬と申しますと、世間では鮪に限ったやうに思はれてゐますが、これは甚だ不見識です。現今から七十余年も前には、醤油漬と申しますと、鯛か比目魚に限つたもので、これは八百善其他一流の料理店で今も尚ほ刺身には鮪を用ゐず比目魚か鯛に限られているのと同じです。鮪の醤油漬が行はれたのは、天保の末年江戸馬喰町の恵比寿鮓といふ店で、其頃まぐろの漁が夥しく、非常に値が廉かつたので、之を醤油漬に試みましたが、奇を好む市人の口舌に上りまして、終に一般の鮓屋に鮪を見るやうになつたのです。

かういふ次第ですから、今も正しい鮓の俵方をする場合には鮪は避けなければならぬことになつてをります。

醤油漬は、魚の切り身を醤油にくぐらせてから握るものだというのであるが、最近では、醤油にくぐらせないで、切り身のまま握る鮓屋もあり、これでは「ツケ」の意味がないと、批判がましく言っている。このことは、すでにこの頃から、現在のような食べ方が現れていたことを示唆しているだろう。だが、老舗の見識は、こうした簡略な作り

方を否定しているのである。

次に、当時、ツケといへば、もっぱらマグロのツケを指すようになつていたが、本来は、鯛やヒラメのような高級な白身魚にかぎつたもので、マグロのような下司な魚を使うものではなく、現在でも、高級料亭では、マグロを使わないのである。ちなみに、恵比寿寿司は、江戸時代にマグロのツケを始めた鮓屋であるが、前述のように赤身に限つていた。

さて、タイのツケであるが、タイは切り身にしてから酢に漬け、酢を切つてから、醤油をくぐらせて握るのである。サワラなどのように、塩を振つてから、酢に漬け、酢を切つてから、醤油をくぐらせて握るなどのちがいはあるが、生のままの魚の切り身ではなく、下処理をした切り身を醤油にくぐらせて握るという点では同じである。

本書では、醤油漬け以外の握り方も説明がされている。

「第三 握鮓小魚の部」では、コハダ、サヨリ、キス、アジの類の小魚の鮓の作り方が説明されている。その作り方であるが、まず、開いた魚に、塩を振つてしばらく置いてから、塩を落として真水で洗い、酢で洗つて、さらに酢に浸しておいて、酢を切つてから握る、というやりかたで、これも初めから味がついているのである。

もちろん、太巻き、細巻、玉子焼きがあるのは、現在と

同様である。本書の口絵には、当時の鮓の図が載っている（挿絵②）ので、当時の鮓を知る上で参考になる。

右上から、「あゆ、のり大巻、厚焼玉子、車えび、さば、こはだ、あぢ、あかがひ、しらを、ます、小だひ、みる貝、きす、いか、のり細巻」と説明がある。念のためいっておくと、赤貝も、白魚も、ミル貝もすべて酢洗いか加熱調理され、味付けがなされているもので、現在の感覚の鮓とは全然別物である。マグロを下魚として貶めているからだろう、この図の中に



挿絵②

マグロの鮓はない。中央付近にあるマグロに似た鮓は「ます」である。

さて、小僧がご馳走になった鮓がどのようなものだったのかは、だいたい分かった。では、小僧は、こうした鮓をどのように喰ったのだろうか？

本書「第三章 第

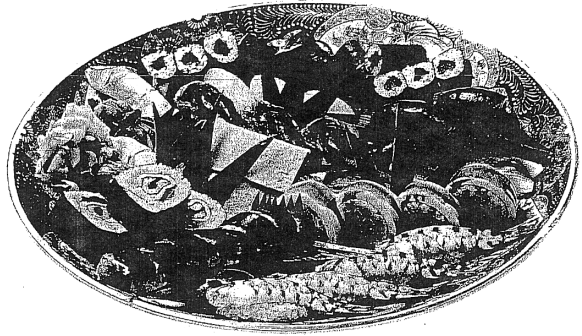
一 握鮓の心得」に次のようにある。

さて握り方は柔くなく、硬きに過ぎぬやう、中庸を得なくてはならないのです。併し其中庸のうちにも二種あつて、皿に盛つて其場で客に侑めるにはやゝ柔く握り、折詰、重詰のやうな配り物のときはやゝ硬く握らねばなりません。これは皿へ盛つたときは箸にかゝる度数が少く、折詰、重詰の時は、取箸などで度々器から器に移されるのと、配り歩きなどで時間の長くを経たせなければならぬからです。

皿に盛る時には柔らかめに、折り詰めにするときには硬めに握るというのであるが、店で客にすすめる時も、皿に盛る、とされていることに注意したい。しかも、箸で取ることが前提になっている。したがって、小僧も、皿に盛られた鮓を箸で食べたことだろう。

本文を引こう。

仙吉は其処で三人前の鮓を平げた。餓ゑ切つた瘦せ犬が不時の食にありついたかのやうに彼はがつ／＼と忽ちの間に平げて了つた。他に客がなく、かみさんが故と障子を締め切つて行つてくれたので、仙吉は見得



写真①

も何もなく、食ひたいやうにして鰯腹に食ふ事が出来た。

「三人前の鰯を平げた」とあるが、仙吉はどのように三人前を平らげたのだろうか？

「かみさんが故と障子を締め切つて」とあるから、お座敷に入つて食べているのである。そこで三人前の鰯を平らげたというのは、どういうことだろうか？お代わりをしたということだろうか？だが、お代わりをするという行為は、この作品の仙吉にはそぐわない気がする。吉野氏は、大正から昭和初期の大皿盛り込みの鰯を復元している（写真①）。その説明を見ると、二人前盛り込み、三人前盛り込みなどであるから、仙吉は三人前盛り込みの大皿の鰯を締め切つ

た座敷の中で食べるように喰つたと解釈するのが適當だろう。しかも、先述したように、すべての鰯に味がつけられているので、いちいち醬油をつける必要もない。まさに、三人前の鰯を一気に「平げた」のである。

茶を出しに來たかみさんに、「もつと、あがれませんか」と言われた仙吉が赤くなつて「いえ、もう」とうつむいてしまったのも、大皿の鰯を一気に食べてしまった恥かしさからだったのである。

マグロの脂の乗った鰯は喰えなかったが、小僧は満足だったことだろう。

三、小僧はどんな鰯を喰えなかったか

小僧が屋台に入るときの本文を再び引用する。

Sの店での用は直ぐ済んだ。彼は真鍮の小さい分銅の幾つか入つた妙に重味のある小さいボール函を一つ受け取つて其店を出た。

彼は何かしら惹かれる気持で、もと來た道の方へ引きかへして來た。そして何気なく鰯屋の方へ折れやうとすると、不図其四つ角の反対側の横町に屋台で、同じ名の暖簾を掛けた鰯屋のある事を発見した。彼はノソ／＼と其方へ歩いて行つた。



挿絵③

小僧が目指した鮓屋が「吉野鮓本店」である可能性が高いことはすでに述べた。だとすると、この屋台の鮓屋にも同じ暖簾が掛かっていたはずである。さて、この屋台は、どのような屋台であつたのだろうか？

まず、屋台そのものでどのように鮓が売られていたかであるが、広重の『東都名所高輪廿六夜待遊興之図』⁹⁾に鮓の屋台が描かれている。屋台の鮓屋の奥に職人が鮓を握っている様子が描かれ、その前の斜めになっている板の上に、握られた鮓が並べられている。ちなみに、吉野氏によると大正時代の屋台は、この屋台と同様のスタイルで、職人は座って握っていたという。座った職人が握ったすしをお客は立って喰うわけだ。現在の鮓のカウンターとあべこべである。

小僧は、このような屋台の鮓をつまみ、そして、戻し、奥に座っていた職人は、おそらくは伸びあがって、小僧のいったん手に取った鮓を取り下げて、食べてしまったことだろう。

では、このような屋台では、どのような鮓を食べさせたのだろうか。何度も引くが、『家庭 鮓のつけかた』の「付録 鮓の変遷 (九) 屋台鮓と高町師」に次のような記述がある。

さて一口に屋台鮓と称へますが、区別すると其組織上に二種あつて、一は普通の店がありつゝ夜に入ると残物を捌く為め、と云ふ訳でもないでせうが、子息なり、老人なりが小遣取の為に屋台を稼ぎますのと、

一は薄資の為に店を堂々と張る事の出来ぬ輩が、日没を合図に屋台を曳き出して営業するのとあります。

前者は鮓種から煮物等総てが店売と異りませんが、後者となりますと買出から一切違つて、鮓種の如きも海苔、鮓、赤貝、鳥貝、鰺、章魚位で、少し上等で、アナゴや蛤も使ひますが、海老や鯛の贅は殆んど無いので、手の略せる丈簡易にやるのです。

屋台には二種類あつて、一つは店売りをしている鮓屋の関係者が夜になつてから小遣い稼ぎにやる高級な屋台であつて、もう一つは、店を構えることのできない職人が夜になつてからやる安物の屋台だといふのだ。

『小僧の神様』本文の記述によると、屋台の鮓屋は、店売りの鮓屋からほど遠からぬ横町にあるようである。もし、全く無関係の者が近所に、同名の鮓屋を出したとしたら、それは穩やかならぬことであつて、許されることではないであらう。といふことは、この屋台は高級な方の屋台である。「吉野鮓本店」の関係者によつて出された屋台であつて、「吉野鮓本店」と同じようなネタが恐らくは、同じような値段設定の下に売られていた、といふことになる。

小僧が屋台に入つた時の本文を引こう。

「海苔巻はありませんか」

「ああ今日は出来ないよ」太った鮓屋の主は鮓を握りながら、尚ジロ／＼と小僧を見て居た。

小僧は少し思ひ切つた調子で、こんな事は初めてぢやないと云ふやうに、勢よく手を延ばし、三つ程竝んでゐる鮓の鮓を一つ摘んだ。所が、何故か小僧は勢よく延ばした割に其手を引く時、妙に躊躇した。

「一つ六錢だよ」と主が云つた。

小僧は落すやうに黙つて其鮓を又台の上へ置いた。

小僧は、電車賃の片道を歩くことにして、四錢持つていた。海苔巻きなら安いから食べられると思つたのだから。

海苔巻きがないと言われても、小僧は諦めきれない。しかも、店主はジロジロ見ている。番頭たちが噂をしていた憧れの鮓は目の前にある。四錢あれば一個くらいは食えると思つたのだから、足りなかつたのである。鮓を落すやうに返した時の小僧の氣持を思うと氣の毒でたまらなくなる。

それにしても、一つ六錢というのは、どういふ値段であろうか。物価は時代によつて変化するし、それぞれの物の値段の相対的価値もちがうから、一概にはいえないかもしれないが、高度経済成長期までは米の値段は、ある物の価値を知る上で、最も頼りになる目安である。だいたい、い

つこの時代でも高卒の初任給で二俵ほどの米を買うことができたのだ。大正八、九年は、シベリヤ出兵の影響で、米の値段が高騰していたが、大正七年までは、だいたい一俵八円前後であった。現在の高卒初任給が十六万程度だとすると、一円が一万円程度になることが分かる。つまり、この頃の一銭は今の百円程度に相当すると考えてよい。ということは、この鮪の鮓は、一貫六百円程なのだ。これでは、いくらなんでも高いであろう。『値段史年表』⁽¹⁰⁾によると、大正九年当時の並鮓一人前は十五銭程度であり、もりそば・かけそばは、一杯、八〇一〇銭であったというから、この屋台の値段設定は、非常に高いことが分かる。(現在でも、並鮓一五〇〇円、もりそば八〇〇円は、ほぼ妥当な値段だと思う。)この屋台の鮓は、たった一貫でそば一杯に近い値段だからだ。だが、この屋台が高級な部類の屋台であることを考えれば、この値段も無理な値段ではない。高級な人気店の鮓と同様な値段設定だからである。現代でも、高級な鮓屋なら、上生一人前で五千円近いだろうし、一貫をかりに頼めたとしても、六〇〇円以上することは十分ありうる。

おわりに

つまり、屋台でありさえすれば、一個売りをしてくれる

し、電車賃で十分食べられると思って、番頭たちの入った店と同名の暖簾を掛けた屋台に入ったところに、小僧の不幸はあった。屋台であっても、有名店の関係者の屋台は高かったのだ。

すなわち、もし、屋台のような安い鮓でさえ食べられなかった貧しい、貧しい小僧の物語と解釈したとすれば、それはまちがっているのである。というのは、都電の料金が当時はかなり高かったからだ。

だが、直哉が正しい電車賃を記しているのかについて疑問を持つ人もあるだろう。実際、『値段史年表』によると、大正九年六月の大人の都電乗車賃は七銭、とあり、大正五年七月には、五銭とある。この作品が執筆されたであろう大正八年の値段は記載されていないが、大正九年六月に料金改定があつて七銭になったとすると、作品執筆時の値段は五銭ということになる。四銭だったのは明治四四年からであつて、大正五年に五銭になったにもかかわらず、直哉は改定前の料金を記していることになる。

だが、肝心なことは、たった一貫の値段が都電の料金よりも高いという値段設定だろう。当時の都電の値段は、現在の感覚からするとかなり高い。大正九年に七銭になった都電の値段は、昭和一八年に十銭になるまで七銭のままであった。昭和一八年になると、米の値段は一八円四二銭と

二倍以上になっているが、それまで都電の値段は変わっていないだったのである。つまり、昭和十年代になってからの都電の値段は、現在の値段の感覚とそう変わらないのに対し、大正当時の値段は、現在の感覚の倍以上とかなり高いのである。

ところで、小僧は、この屋台が高いということを予想しなかったのだろうか。もし、予想できなかったとすれば、この話は、高級店と同名の屋台は高いということを知らなかった、無知な小僧の哀れな物語ということになるだろう。だが、小僧は、「四銭あれば一つは食へるが、一つとも云はれないし。」と思っている。そして、屋台を見つけた小僧は屋台に入って行くのである。つまり、一つでも買える屋台なら、四銭でも一つは買えると思って入って行ったのだ。すなわち、小僧は、この屋台の値段が高いことをある程度予想していた、と考えるのが妥当なのではないか。にもかかわらず、その高さは、小僧の想定を超えていたのである。

この物語は、一見、鰯そのものに執着した小僧の物語のように見える。実際、作品の中でも、小僧の鰯に対する執着や空腹が強調されている。だが、そのことにばかり注目すると、見落してしまうものがあるのではないか。先ほどの地図②をもう一回見て欲しい。なるほど、日本橋丁目

は二丁目、京橋区のすぐそばである。小僧の行った店が京橋区のごここにあったかにもよるが、片道三分程度というような距離ではない。片道十分くらいはかかるであろう。もし、吉野鰯本店が小僧の目指した鰯屋であったという本稿の仮説が認められるなら、小僧は、（小僧が使いにやられた秤屋がどの辺にあったかにもよるが）往復二十分ほどの遠回りをして番頭たちの行った鰯屋の前まで行ったことになる。あるいは、この仮説が認められないにしても、小僧が番頭たちの行った同じ店に執着した事実は重要だ。他にいくらかも鰯屋はあったはずなのに、小僧は、どうしても番頭たちの行った店に行きたかったのである。同名の屋台

を見つけたとき、小僧は、たとえ一貫でもいいから、番頭たちと同じような鰯を食いたいと思ったのである。すなわち、小僧の鰯を食いたいという欲求の中には、単に食欲だけではなく、早く自分も番頭たちのようになりたいという願望が潜んでいたのだ。だからこそ、番頭たちの行った鰯屋にこだわって、同名の屋台へと入って行ったのである。

したがって、番頭たちの噂に上っていた與兵衛の息子が出たという店に連れて行ってもらい、腹いっぱい食べさせてもらった小僧には、食欲の満足以上に満たされたものがあつたはずである。本稿の考察では、あこがれの鰯の

脂身は食べられなかったことになるが、それでも、小僧は、心身ともに満足したことであろう。

ちなみに、小説の末尾には、次のように作者が顔を出している。

彼は悲しい時、苦しい時に必ず「あの客」を想った。それは想ふだけで或慰めになった。彼は何時かは又「あの客」が思はぬ恵みを持つて自分の前に現れて来る事を信じてゐた。

作者は此処で筆を擱く事にする。実は小僧が「あの客」の本体を確かめたい要求から、番頭に番地と名前を教へて貰つて其処を尋ねて行く事を書かうと思つた。小僧は其処へ行つて見た。所が、其番地には人の住ひがなくて、小さな稲荷の祠があつた。小僧は吃驚した。——とかう云ふ風に書かうと思つた。然しさう書く事は小僧に対し少し残酷な気がして来た。それ故作者は前の所で擱筆する事にした。

Aは、小僧にあこがれの鮎をご馳走してくれ、しかも、早く自分も番頭たちのようになりたい、という、小僧の望みを見通し、しかも、それをかなえてくれた神秘的な存在であつた。そして、小僧は、その神様を信じて生きていく

ようになつた。以上のようなハッピーエンドの物語である。だが、その後が書き継がれたなら、小僧はただ狐につままれただけだつた、という話になつてしまふ。それでは、小僧があまりにも可哀そうであろう。稲荷の祠の前で、あれは夢か幻だつたのかと、小僧は果然とたたずむしかない。ここで直哉が筆を擱いたのは正解であつた。ハッピーエンドであるところに、この物語が共感を呼ぶ理由があると思う。

注

- (1) 三十五 外濠線は四ツ谷より 市ヶ谷見附 神楽坂 砲兵工廠前をすぎ お茶の水橋 駿河台 三十六 小川町より錦町 鎌倉河岸より常盤橋 左に高き建物は 日本三井の両銀行 三十七 呉服橋より鍛冶橋と すぎ行く道は八重洲河岸 帝国ホテルを対岸に見つ土橋の停留所 三十八 右に曲がりて程もなく 内幸町とおりつつ なお行く先は虎の門 議事堂近く建てるなり 三十九 赤坂区へ入りぬれば 溜池田町たちまちに 弁慶橋もうちすぎて 四ツ谷見附に至るなり(「電車唱歌」明治三十八年)

- (2) 『東京市及接統郡部地籍地図』(東京市区調査会、大正元年)
(3) 清水靖夫解題『明治大正昭和 東京一万分一地図集成』(柏書房、一九八三年一月) 掲載の「大正一四年部分修正」より。

- (4) 『偲ぶ與兵衛の鮎 家庭「鮎のつけかた」』小泉清三郎著、吉野昇雄解説、主婦の友社、平成元年八月)の解説による。

(5) 『守貞謄稿』の本文の引用は、朝倉治彦他編『守貞謄稿』
(東京堂出版、平成四年)による。ただし、引用に当たっては
旧字は新字に改めた。

(6) (注4)の解説掲載の浮世絵より転載。

(7) (注4)の本文口絵より転載。

(8) (注4)解説掲載の写真より転載。

(9) 神奈川県立歴史博物館提供。

(10) 『明治大正昭和 値段史年表』(週刊朝日、昭和六三年六月)

付記
引用にあたって旧字は新字に改めた。